

salton® multipot®

friteuse santé à air pulsé

Mode d'emploi

Modèle HC1351

PRECAUTIONS IMPORTANTES

Des précautions élémentaires s’imposent à l’emploi d’appareils électriques, entre autres:

1. Lire toutes les instructions.
2. **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour prévenir les secousses électriques, ne pas plonger le cordon, la fiche ou l’appareil dans l’eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire quand l’appareil est utilisé par ou près des enfants. Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l’appareil.
5. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou qui manquent d’expérience ou de connaissances, à moins qu’elles soient sous la surveillance d’une personne responsable qui les guidera dans l’utilisation de l’appareil.
6. Débrancher l’appareil lorsqu’il n’est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant d’enlever ou de replacer des pièces, et avant de nettoyer l’appareil.
7. **NE PAS** faire fonctionner aucun appareil avec un cordon ou une fiche endommagé, après que l’appareil ait mal fonctionné ou ait été endommagé de quelque façon. Retourner l’appareil à Salton pour être examiné, réparé ou ajusté. Tout entretien, autre que le nettoyage, doit être exécuté par un représentant autorisé. Voir la Section “Garantie”.
8. L’usage d’accessoires non recommandés par Salton peut causer un incendie, une secousse électrique ou des blessures.
9. **NE PAS** utiliser à l’extérieur.
10. **NE PAS** laisser pendre le cordon du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
11. **NE PAS** placer l’appareil sur ou près d’un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
12. Déplacer avec grand soin un appareil qui contient de l’huile ou des liquides chauds.
13. Toujours attacher le cordon à l’appareil d’abord, ensuite le brancher à la prise murale. Éteindre l’appareil avant de retirer le cordon de la prise murale.
14. **NE PAS** utiliser l’appareil à d’autres fins que celle pour laquelle il a été conçu.
15. **NE PAS** laisser l’appareil sans surveillance lorsqu’il est en fonction.

16. **NE PAS** ouvrir la coquille de l'appareil. Tout entretien doit être effectué par un représentant autorisé.
17. **NE PAS** utiliser aucun autre cordon d'alimentation.
18. **NE PAS** toucher au couvercle transparent. Il devient très chaud.
19. Toujours ouvrir le couvercle loin de soi afin que la vapeur s'échappe loin du visage.
20. **NE PAS** placer dans le four des morceaux trop gros ou des ustensiles. Ils pourraient causer un incendie ou une secousse électrique. Un espace d'au moins 3/4" (2 cm) doit exister entre la nourriture et la plaque protectrice située à l'intérieur du couvercle.
21. On risque un incendie si la surface de l'appareil est couverte ou est en contact avec des matières inflammables comme les rideaux, tentures, murs et autres. **NE PAS** déposer aucun objet sur le dessus de l'appareil lorsqu'il est en fonction.
22. Le four peut être éteint en tout temps en appuyant sur le bouton Start/Cancel.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

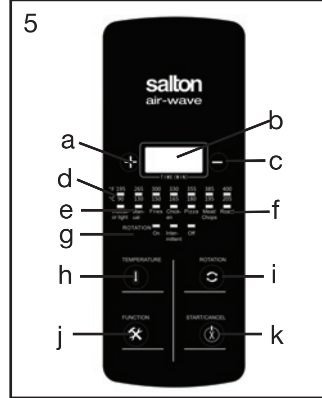
FICHE DE MISE À LA TERRE

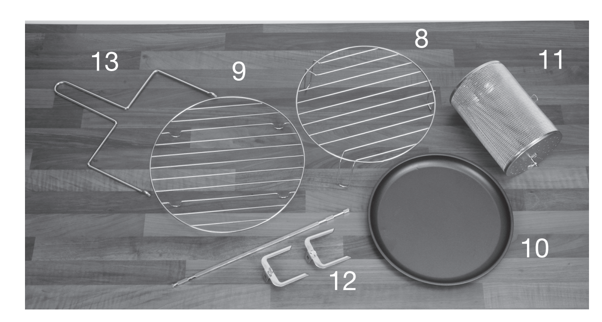
Pour réduire les risques de secousses électriques, cet appareil est muni d'une fiche à la terre (2 branches et une tige). Si la fiche ne s'insère pas à fond dans la prise de courant, consulter un électricien compétent. Ne pas modifier la fiche en aucune façon et ne pas utiliser un adaptateur.

DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Coquille de l’appareil
2. Couvercle transparent amovible
3. Mécanisme d’entraînement
4. Bol
5. Tableau des commandes
   a) « + » – Augmente le temps
   b) Affichage DEL
   c) « - » – Diminue le temps
   d) Voyants lumineux de la température
   e) « Manual »
   f) Réglages préprogrammés
   g) Voyants lumineux de la rotation
   h) Bouton de réglage de la température
   i) Bouton de rotation
   j) Bouton de réglage de la fonction
   k) Bouton Start/Cancel
6. Élément avec infrarouge et ventilateur pour la convection
7. Microrupteur de sécurité (sous le bol)
8. Support de cuisson supérieur
9. Support de cuisson inférieur
10. Casserole de cuisson
11. Tambour rotatif
12. Ensemble tournebroche
13. Pinces







AVANT LE PREMIER USAGE

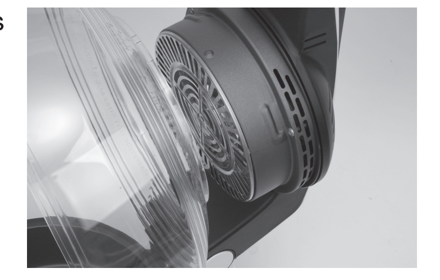
1. Désassembler l'appareil en suivant les étapes de la Section « Assembler/Désassembler ».
2. Enlever les résidus de fabrication sur les pièces amovibles en les lavant dans une eau chaude savonneuse. Ces pièces comprennent le couvercle transparent, le bol, le tambour rotatif, l'ensemble tournebroche, les pinces, les supports et la poignée pour les supports. NE JAMAIS IMMERGER LA COQUILLE OU LE PANNEAU DES COMMANDES DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.
3. Réassembler l'appareil en suivant les étapes de la Section « Assembler/Désassembler ».
4. Fermer le couvercle et brancher le cordon dans une prise murale.
5. Préchauffer l'appareil, sans nourriture, pendant 10 minutes pour éliminer les résidus de fabrication. Pour la première fois seulement – il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil autrement.
6. Régler l'affichage numérique pour un temps de cuisson de 10 minutes en appuyant une fois sur le bouton de réglage de la fonction. Ensuite, appuyer sur le bouton '+' jusqu'à ce que 10 minutes soit affichées.
7. Régler la température à 400°F (205°C) en appuyant sur le bouton de réglage de la température.
8. Appuyer sur le bouton de mise en fonction (Start/Cancel).
9. Une légère odeur ou de la fumée peuvent se dégager de l'appareil. Elles disparaissent rapidement et se produisent la première fois seulement.

10 Lorsque les 10 minutes se sont écoulées, laisser l'appareil refroidir pendant 10 minutes avant d'ouvrir le couvercle.

ASSEMBLER/DÉSASSEMBLER

Assembler L'Appareil

1. Placer le bol sur la base de façon à ce que les 2 pattes rondes soient à l'avant de l'appareil et que le microrupteur soit à l'arrière.
2. Installer le couvercle en alignant les 4 languettes du couvercle avec les espaces soulevés de la coquille. (REMARQUE : Le trou de l'arbre d'entraînement devrait être à la position de 4 :00 heures sur un cadran.)



3. Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il arrête de tourner. (REMARQUE : Le trou de l'arbre d'entraînement devrait être maintenant à la position de 6 :00 heures sur un cadran.)



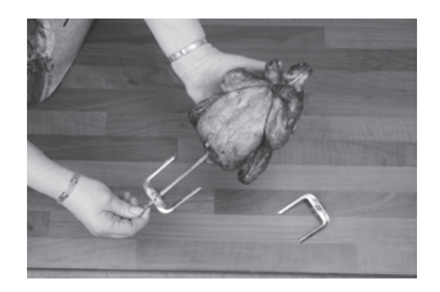
Désassembler L'Appareil

1. Régler toutes les commandes à 'Off', débrancher le cordon de la prise murale et laisser l'appareil refroidir complètement. REMARQUE : Les pièces de métal retiennent un peu de chaleur pendant quelque temps après que l'appareil soit éteint. Toujours s'assurer que l'appareil ait refroidi complètement avant de le désassembler ou de le nettoyer.
2. Retirer le couvercle en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il arrête de tourner. Tirer légèrement le couvercle vers soi.
3. Soulever et retirer le bol.



Assembler Le Tournebroche

1. Placer une des fourchettes sur la tige et visser. Serrer la vis jusqu'à ce que la fourchette soit retenue sur la tige.
2. Embrocher le poulet ou la viande à cuire jusqu'à ce que la fourchette soit engagée dans la nourriture.



3. Placer l'autre fourchette à l'autre bout de la tige. La glisser sur la tige jusqu'à ce qu'elle soit engagée dans la nourriture. Serrer la vis pour retenir la fourchette en place.



4. Placer le tournebroche dans l’appareil. Le bout carré de la tige doit être placé dans l’ouverture d’entraînement.



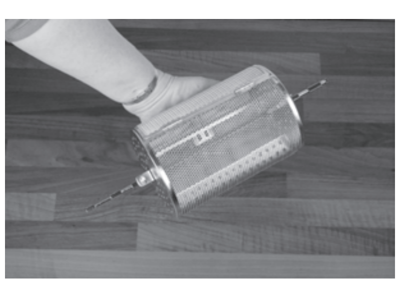
5. Le bout rond de la tige repose dans la rainure à l’avant du bol.
6. ATTENTION : Toujours vérifier qu’il y ait suffisamment d’espace au-dessus et en-dessous pour permettre à la nourriture de tourner librement, sans causer d’obstruction.

Assembler Le Tambour Rotatif

1. Installer le tambour rotatif sur l’arbre d’entraînement.



2. Place the Rotating Drum in the center of the Shaft and tighten the fixing screws.



3. Placer le tambour rotatif dans l’appareil, le bout carré de la tige placé dans l’ouverture d’entraînement de l’appareil.



4. Le bout rond de la tige repose dans la rainure, à l’avant du bol.

REMARQUE : Ne pas trop remplir le tambour. Pour obtenir une cuisson uniforme des frites, laisser assez d'espace pour permettre aux frites de bouger lorsque le tambour tourne.

Supports De Cuisson Inférieur et Supérieur

Les supports de cuisson peuvent être utilisés individuellement. Ils peuvent également être utilisés ensemble, de façon croisée, pour empêcher les petits morceaux de nourriture de tomber par les trous. Placer le support inférieur sur le support supérieur de façon à ce que les pieds du support inférieur soient dans les trous du support supérieur et que les 2 surfaces de cuisson soient ensemble.

MODE D'EMPLOI

Réglage manuel

1. Placer l'appareil sur une surface de niveau, résistante à la chaleur.
2. S'assurer que le cordon d'alimentation ne vienne en contact avec aucune surface chaude.
3. Toujours placer l'appareil de façon à ce que le couvercle puisse être ouvert une fois la cuisson complétée.
4. Toujours avoir à la portée de la main des mitaines isolantes pour ouvrir le couvercle et retirer la nourriture.
5. Les casseroles, assiettes, aluminium, etc. qui vont dans un four conventionnel peuvent être utilisés.
6. Assembler l'appareil. Consulter la Section "Assembler/ Désassembler".
7. Ouvrir le couvercle et choisir l'accessoire désiré.
8. S'assurer de toujours laisser assez d'espace entre la nourriture et le couvercle.
9. Fermer le couvercle.
10. Brancher le cordon dans une prise murale.
11. Appuyer sur le bouton de réglage de la fonction jusqu'à ce que le voyant s'allume pour « Manual ».
12. Appuyer sur le bouton de réglage de la température jusqu'à ce que le voyant s'allume au-dessus de la température désirée.
13. Régler le temps de cuisson désiré en appuyant sur les boutons '+/-'. Le temps apparaît à l'afficheur DEL.

14. Appuyer sur le bouton de rotation et choisir entre 'ON', 'Intermittent' ou 'OFF'. Le voyant change entre les 3 réglages chaque fois que le bouton de rotation est activé. La rotation devrait être activée seulement lorsque le tambour rotatif ou le tournebroche sont utilisés.
15. Appuyer sur le bouton 'Start/Cancel'.
16. REMARQUE : Lorsque l'appareil a atteint la température choisie, le voyant à infrarouge s'allume et s'éteint. Il continue de s'allumer et de s'éteindre tout au long de la cuisson pour maintenir la température choisie.
17. Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, la cuisson est complétée.

Réglages préprogrammés

1. Placer l'appareil sur une surface de niveau, résistante à la chaleur.
2. S'assurer que le cordon d'alimentation ne vienne en contact avec aucune surface chaude.
3. Toujours placer l'appareil de façon à ce que le couvercle puisse être ouvert une fois la cuisson complétée.
4. Toujours avoir à la portée de la main des mitaines isolantes pour ouvrir le couvercle et retirer la nourriture.
5. Les casseroles, assiettes, aluminium, etc. qui vont dans un four conventionnel peuvent être utilisés.
6. Assembler l'appareil. Consulter la Section "Assembler/ Désassembler".
7. Ouvrir le couvercle et choisir l'accessoire désiré, avec la nourriture.
8. S'assurer de toujours laisser assez d'espace entre la nourriture et le couvercle.
9. Fermer le couvercle.
10. Brancher le cordon dans une prise murale.
11. Appuyer sur le bouton de réglage de la fonction jusqu'à ce que le voyant s'allume pour la fonction désirée. Pour chaque fonction programmée, le temps de cuisson et la température sont aussi programmés.
12. Appuyer sur le bouton 'Start/Cancel'.
13. REMARQUE : Lorsque l'appareil atteint la température programmée, le voyant à infrarouge s'éteint. Il s'allume à nouveau lorsque la température descend au-dessous de la température programmée. Le voyant à infrarouge s'allume et s'éteint durant la cuisson pour maintenir la température programmée.
14. Lorsque le temps de cuisson programmé s'est écoulé, la cuisson est complétée.

15. REMARQUE : Toutes les fonctions préprogrammées sont un guide. Selon la température et l'épaisseur de la nourriture, il se peut que la durée de cuisson doive être modifiée. Appuyer sur les boutons '+' ou '-' pour une cuisson à votre goût.

CONSEILS PRATIQUES

1. Est-ce que la nourriture est cuite?
   a) Les steaks : saignant, à point et bien cuit
      Saignant : appuyer légèrement avec le doigt et la chair rebondit.
      À point : la chair est moins élastique et met plus de temps à rebondir.
      Bien cuit : très ferme au toucher, la chair ne rebondit pas.
   b) Poulet :
      Percer la chair avec une fourchette et appuyer légèrement pour laisser couler les jus. Ils sont clairs lorsque le poulet est cuit.
   c) Poisson :
      La chair du poisson devient opaque lorsqu'elle est cuite.
      Attention à ne pas trop cuire le poisson.
   d) Viandes de plus de 2" (5cm) d'épaisseur : (rôtis, jambon, poulet entier, etc.)
      Si le tournebroche n'est PAS utilisé, retourner la viande à mi-temps pour assurer une cuisson uniforme. Toujours commencer la cuisson avec le côté supérieur vers le bas (le côté visible au service).
      L'exception est la dinde qui n'a pas besoin d'être retournée.
   e) Brunir :
      La distance séparant la source de chaleur de la nourriture est requiert plus de 18 à 20 minutes de cuisson devrait être placée sur le support inférieur. Elle sera plus éloignée de la source de chaleur pour empêcher de trop brunir. Les steaks et les côtelettes minces vont cuire avant que leur surface brunisse. Alors,ils doivent être plus près de la source de chaleur, sur le support supérieur.
2. L'humidité peut s'accumuler à l'intérieur du couvercle lorsque la nourriture n'est pas retirée aussitôt la cuisson terminée. Cette humidité peut être évitée en retirant la nourriture dès que la cuisson est complétée. Si la nourriture doit être gardée chaude, régler l'appareil de nouveau à une température minimale.

RECETTES ET GUIDE DE CUISSON

GUIDE DE CUISSON

Temps de cuisson et températures

Les données du tableau qui suit sont approximatives et doivent être utilisées à titre de guide seulement. Les temps de cuisson peuvent varier selon la température de la viande lorsqu'elle est déposée dans l'appareil, l'épaisseur de la viande et, également, la qualité de la viande.

Ce four cuit 30% plus rapidement qu'un four conventionnel. Par conséquent, il faut réduire de 30% le temps de cuisson des recettes destinées à un four conventionnel

IMPORTANT : TOUJOURS VÉRIFIER LES RÉSULTATS, À L'AIDE D'UN THERMOMÈTRE, AVANT DE SERVIR, SURTOUT POUR LES GROSSES PIÈCES DE VIANDE.

NOURRITURE	HAUTEUR DU SUPPORT	RÉGLAGLE	TEMPS (MIN)	TEMP. °C	TEMP. °F
Viande :					
Rôti de bœuf 3 lb (1,4 kg)	Inférieur	Manuel	45 (saignant) 50 (à point) 60 (bien cuit)	180	355
Rôti de bœuf 3 lb (1,4 kg) **surgelé**	Inférieur	Roast	70 (à point/ bien cuit)	180	355
Steak de bœuf 1" (2,5 cm) Tourner au bout de 7 minutes	Supérieur	Manuel	10 (saignant) 15 (à point)	205	400
Hamburger (1/4 lb) Tourner une fois	Supérieur	Manuel	10 (saignant) 12 (à point) 15 (bien cuit)	205	400
Hamburger (1/4 lb) **surgelé** Tourner une fois	Supérieur	Manuel	12 (saignant) 15 (à point) 18 (bien cuit)	205	400
Côtelettes d'agneau 1,5" (3,8 cm)	Supérieur	Chop/Meat	20	195	385
Côtelettes d'agneau 1,5" (3,8 cm) **surgelées**	Supérieur	Manuel	30	205	400
Porc 3 à 4 lb (1,4 à 1,8 kg)	Inférieur	Roast	70	180	355
Côtelettes de porc 3/4" (2 cm)	Supérieur	Chop/Meat	20	195	385
Saucisses italiennes Tourner une fois	Inférieur	Manuel	15 à 20	195 à 205	385 à 400

NOURRITURE	HAUTEUR DU SUPPORT	RÉGLAGLE	TEMPS (MIN)	TEMP. °C	TEMP. °F
Poisson :					
Homard entier	Supérieur	Manuel	15 à 20	165 à 180	330 à 355
Darne de saumon 4 oz (110 g)	Supérieur	Manuel	10 à 12	165	330
Darne de saumon 4 oz (110 g) **surgelé**	Supérieur	Manuel	15 à 18	165	330
Crevettes grillées Supports croisés	Supérieur	Manual	10	205	400
Crevettes grillées **surgelées** Supports croisés	Supérieur	Manuel	12	205	400
Volaille :					
Poulet 4 lb (1,8 kg)	Inférieur	Chicken	60	180 à 205	330 à 400
Poitrine de poulet, désossée (épaisse)	Supérieur	Manuel	13 à 15	205	400
Poitrine de poulet, désossée, **surgelée**	Supérieur	Manuel	17 à 19	205	400
Poitrine de poulet, sur l'os	Supérieur	Manuel	20 à 22	205	400
Cuisse de poulet	Inférieur	Manuel	23 à 26	205	400
Ailes de poulet	Tambour rotatif	Fries	35	205	400
Divers :					
Frites (surgelées)	Tambour rotatif	Fries	35	205	400
Pommes de terre rôties (Voir la Section 'Recettes' pour la méthode de cuisson)	Inférieur	Manuel	35 à 40	205	400
Pommes de terre au four 6 oz (170 g)	Inférieur	Roast	70	205	400
Patate douce 6 oz (170 g)	Inférieur	Fries	35	205	400
Pizza (12")	Inférieur	Pizza	25	180	355

Guide de la température interne

NOURRITURE		**°F**	**°C**
Boeuf, agneau ou veau	À point/saignant	145	63
Bœuf, agneau ou veau	À point	160	70
Bœuf, agneau, porc ou veau	Bien cuit	170	77
Poitrine de poulet		170	77
Cuisses ou ailes de poulet		180	82
Poisson et fruits de mer		145	63
Bœuf ou porc haché		160	70
Poulet ou dinde haché		165	74

RECETTES

Volaille

Poitrine de dinde rôtie

5 lbs (2,2 kgs)	poitrine de dinde
2 c. à table (30 ml)	beurre
1 c. à table (15 ml)	huile d'olive
	sel cascher, au goût
	poivre fraîchement moulu, au goût
1 c. à table (15 ml)	assaisonnement à volaille

- Étendre le beurre sous la peau de la poitrine de dinde
- Badigeonner l'extérieur de la poitrine avec l'huile d'olive
- Assaisonner de sel, de poivre et de l'assaisonnement à volaille
- Suivre les étapes de la Section "MODE D'EMPLOI" Réglages préprogrammés. Utiliser le réglage 'Chicken'.
- Laisser reposer la poitrine de dinde pendant 10 minutes pour que la température interne atteigne 165°F (74°C).

Poulet frit

1 gros	œuf
½ tasse (125 ml)	babeurre
	poulet entier, coupé en 8 morceaux
1 tasse (250 ml)	chapelure

- Dans un plat peu profond, fouetter ensemble l'œuf et le babeurre.
- Tremper le poulet dans le mélange babeurre et laisser absorber pendant 5 minutes.
- Retirer le poulet et enrober les morceaux de chapelure.
- Vaporiser le support inférieur d'un produit antiadhésif.
- Faire cuire à 385°F (195°C) pendant 35 minutes.
- Vérifier la température interne à l'aide d'un thermomètre. Consulter le tableau qui précède la section des recettes. Ajouter des minutes de cuisson si la température n'a pas atteint le degré indiqué au tableau.

Poulet barbecue

1/2 tasse (125 ml)	huile
2 c. à table (30 ml)	jus de citron
½ c. à thé (3 ml)	sel
	poivre noir fraîchement moulu
	branches de romarin frais
6	poitrines de poulet désossées

- Mélanger les 5 premiers ingrédients.
- Ajouter les poitrines de poulet et laisser mariner au moins deux heures, en tournant fréquemment.
- Retirer les poitrines de la marinade et faire cuire à 400°F (205°C) pendant 10 à 15 minutes.
- Vérifier la température interne à l'aide d'un thermomètre. Consulter le tableau qui précède la section des recettes. Ajouter des minutes de cuisson si la température n'a pas atteint le degré indiqué au tableau.

Poisson

Filets de saumon grillés

1 lb (450 g)	filets de saumon (avec la peau)

Marinade au citron et aneth :

1/3 tasse (85 ml)	huile d’olive
¼ tasse (60 ml)	jus de citron
2 c. à table (30 ml)	aneth frais haché (2 c. à thé (10 ml) séché)
1 c. à thé (5 ml)	zeste de citron râpé
¼ c. à thé (1,5 ml)	set et poivre

- Couper le saumon en 4 morceaux.
- Fouetter ensemble les ingrédients de la marinade dans un plat peu profond.
- Ajouter les filets, couvrir et laisser mariner jusqu’à 30 minutes, au réfrigérateur.
- Déposer le saumon sur le support supérieur.
- Suivre les étapes de la Section “MODE D’EMPLOI” Réglage manuel.
- Régler la température à 330°F (165°C) et faire cuire de 5 à 8 minutes, selon l’épaisseur du saumon.

Paupiettes de sole

6	filets de sole
1 c. à table (15 ml)	beurre
½ tasse (125 ml)	oignon, coupé en petits dés
1 tasse (250 ml)	champignons hachés
2 c. à table (30 ml)	persil frais
1 c. à table (15 ml)	aneth frais
¼ c. à thé (1,5 ml)	sel et poivre
2 c. à table (30 ml)	vin blanc ou bouillon de poulet
1/3 tasse (85 ml)	miettes de pain frais
4 oz (112 g)	chair de crabe
2 oz (56 g)	crevettes cuites
6 tranches	citron

- Faire fondre le beurre dans un poêlon de grandeur moyenne.
- Ajouter les oignons et les champignons et faire cuire pendant 2 minutes.
- Ajouter le persil, l'aneth, le poivre, le sel, le vin blanc/bouillon de poulet et les miettes de pain. Bien mélanger.
- Ajouter la chair de crabe et les crevettes. Remuer légèrement jusqu'à ce que le tout soit mélangé.
- Répartir la farce entre les six filets de sole. Les rouler serré.
- Vaporiser le support inférieur d'un produit antiadhésif. Déposer les paupiettes sur le support. Placer une tranche de citron sur chaque paupiette.
- Suivre les étapes de la Section "MODE D'EMPLOI" Réglage manuel.
- Régler la température à 355°F (180°C) et faire cuire 15 à 20 minutes.

Légumes

Légumes grillés

	Épaisses tranches de zucchini, oignon, gros champignons, courge, aubergine, etc.
1 c. à thé (5 ml)	huile d'olive (optionnel)
1 c. à thé (5 ml)	vinaigre balsamique
¼ c. à thé (1,5 ml)	sauce soya

- Mélanger l'huile d'olive, le vinaigre balsamique et la sauce soya.
- Ajouter les légumes et mélanger.
- Vaporiser les supports croisée d'un produit antiadhésif.
- Déposer les légumes sur le support.
- Faire cuire à 400°F (205°C) pendant 4 minutes. Tourner les légumes et faire cuire 4 à 5 minutes de plus.

REMARQUE : Le temps de cuisson dépend de la sorte et de la grosseur des légumes.

Pommes de terre rôties

Pour de meilleurs résultats, nous recommandons la méthode qui suit :

- Pommes de terre de grosseur moyenne.
- Faire bouillir 10 à 12 minutes dans l'eau bouillante.
- Égoutter et laisser refroidir.
- Dans un bol, mélanger les pommes de terre avec de l'huile d'olive ou végétale.
- Assaisonner de sel et de poivre.
- Déposer les pommes de terre sur le support supérieur et régler le temps de cuisson à 20 minutes et la température à 205°C (400°F).
- Après 20 minutes tourner les pommes de terre et régler à nouveau le temps de cuisson à 20 minutes et la température à 205°C (400°F).

REMARQUE : Aussitôt que le four est mis en marche, le ventilateur souffle l'excédent d'huile, réduisant ainsi l'huile contenue dans les pommes de terre.

Bœuf

Poivrons farcis

6	poivrons verts
1 c. à table (15 ml)	beurre
1 c. à table (15 ml)	huile d'olive
½ tasse (125 ml)	oignon, coupé en petits dés
½ tasse (125 ml)	céleri, coupé en petits dés
1 petite boîte	tomates coupées en dés (14,5 oz/428 ml)
1 boîte	sauce tomate (8 oz/235 ml)
1 c. à thé (5 ml)	ail émincé
1 c. à thé (5 ml)	origan séché
½ c. à thé (3 ml)	basilic séché
2 c. à thé (10 ml)	sel
½ c. à thé (3 ml)	poivre noir moulu
1 gros	œuf
1 ½ c. à thé (8 ml)	sauce Worcestershire
1 ½ lb (0,7 kg)	bœuf haché
1 ½ tasse (375 ml)	riz cuit

- Couper le dessus des poivrons et retirer les graines et les membranes.
- Hacher le dessus des poivrons et mettre de côté.
- Rincer les poivrons.
- Déposer les poivrons dans une grande casserole et couvrir d’eau salée.
- Porter à ébullition, réduire la chaleur, couvrir et laisser mijoter 5 à 8 minutes.
- Égoutter et laisser refroidir.
- Dans un grand poêlon, faire chauffer l’huile d’olive et le beurre, à feu moyen. Sauter l’oignon, le céleri et le poivron haché jusqu’à ce qu’ils soient tendres. Ajouter les tomates, la sauce tomate, l’ail, l’origan, le basilic, la moitié du sel et la moitié du poivre. Laisser mijoter 10 minutes. Laisser refroidir.
- Dans un grand bol, mélanger l’œuf avec le reste du sel et du poivre et la sauce Worcestershire. Ajouter le bœuf haché, le riz cuit et 1 tasse du mélange aux tomates. Avec les mains, bien mélanger.
- Remplir les poivrons avec la viande et les placer sur le support inférieur.
- Faire cuire à 330°F (165°C) 45 à 50 minutes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. S’assurer que l’appareil est éteint.
2. Débrancher le cordon de la prise murale.
3. Laisser l’appareil refroidir complètement avant de le nettoyer. Les pièces de métal retiennent un peu de chaleur pendant quelque temps après que l’appareil soit éteint. Toujours s’assurer que l’appareil ait refroidi complètement.
4. Désassembler l’appareil en suivant les instructions de la Section « Assembler/Désassembler ». Le bol, les supports de cuisson, la casserole, le tambour rotatif, l’ensemble tournebroche et les pinces peuvent être lavés dans une eau chaude savonneuse, pendant quelques minutes, ou au lave-vaisselle. Le couvercle devrait être lavé dans une eau chaude savonneuse et non au lave-vaisselle. Les détergents forts peuvent détériorer la surface transparente du couvercle. Éponger avec un linge sec.
5. **AVERTISSEMENT : Ne pas laver ou immerger la coquille et l’ensemble chauffant dans l’eau ou tout autre liquide ni au lave-vaisselle.** Ces éléments peuvent être nettoyés en les essuyant avec un linge humide. Éponger avec un linge sec.
6. Ne pas utiliser de détergents forts, de produits chimiques ou abrasifs sur les surfaces de plastique, de métal et celles enduites d’un revêtement antiadhésif.
7. Suivre les étapes de la Section “Assembler/Désassembler” pour réassembler l’appareil.
8. Tout entretien, autre que le nettoyage, devrait être effectué par un représentant autorisé. Voir la Section “Garantie”.

La longueur du cordon de l'appareil a été pensée en vue de réduire les risques d'enchevêtrement du cordon ou de chutes causes par ce dernier. Lorsque le cordon n'est pas assez long, on peut utiliser, en respectant les consignes de sécurité qui s'imposent, une rallonge de la même intensité ou plus élevée qu l'appareil. S'il s'agit d'un appareil avec mise à la terre, utiliser une rallonge à 3 fils avec mise à la terre. Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir. Un enfant pourrait le tirer et trébucher en s'y accrochant

GARANTIE LIMITÉE

La seule preuve d'achat acceptable est le reçu original

Salton Canada garantit que cet appareil devrait être exempt de défectuosités, dans sa composition et sa fabrication, pour une période de cinq (5) ans, à partir de la date d'achat. Durant cette période de garantie, le produit défectueux sera réparé ou remplacé ou un remboursement sera effectué, à la seule discrétion de Salton Canada. Tout remboursement à l'acheteur sera basé sur la valeur du produit et sur la période de garantie restante. Toute responsabilité se limite au prix d'achat. Cette garantie s'applique aux usages normaux et ne s'applique pas aux dommages subis durant le transport ou causés à la suite d'une modification faite au produit. La garantie ne couvre pas les dommages causés par accident, abus, négligence, usage commercial ou mauvais entretien. Elle ne couvre pas le verre cassé. Cette garantie n'est pas disponible aux détaillants et autres entreprises commerciales.

Cette garantie ne couvre pas les frais de transport, lesquels sont assumés par le client.

POUR OBTENIR UN SERVICE RAPIDE EN VERTU DE LA GARANTIE :

Communiquez avec l'un des nombreux Centres de Service affichés sur notre site Web à www.salton.com/customer-care

Ou

Emballez soigneusement l'appareil et retournez-le nous. Veuillez inclure

- La preuve d'achat originale
- Le formulaire qui suit dûment complété, accompagné de $12.50 pour frais de transport et de manutention – soit un chèque, un mandat ou une carte de crédit
  (Un chèque personnel retardera le retour de 2 à 3 semaines)

Pour plus de protection, nous vous suggérons d'utiliser un service de livraison assuré, avec la possibilité de suivre le cheminement de l'envoi. Salton Canada n'est pas responsable des dommages subis durant le transport ou pour les colis non livrés.

Cette garantie ne couvre pas les frais de transport, lesquels sont assumés par le client.

Nom ______________________________

Adresse ______________________________

Ville ____________ Prov/État ________ Code Postal/Zip ________

No. de tél./jour ____________ Adresse courriel ____________

Défectuosité du produit : ______________________________

Mode de paiement : Chèque/Mandat ☐ Visa ☐ Master Card ☐

Nom du détenteur : ____________ Valide jusqu'à : ________ No. CSV ________

No. de la carte : ______________________________

Pour communiquer avec notre Service à la clientèle :

SALTON CANADA
81A Brunswick,
Dollard-des-Ormeaux, Quebec H9B 2J5
Canada

Téléphone : 514-685-3660 (poste 226)
Courriel : service@salton.com
Fax : 514-685-8300
www.salton.com